QUINTA DO MOURO

Zagalos 2009

Vinho Tinto Regional Alentejano

Clima: Mediterrâneo Continental. Dias quentes e secos, com grande amplitude térmica, durante o período de maturação.

Solos: Xistosos.

Castas: 50% Trincadeira, 30% Aragonez, 10% Alicante Bouschet
e 10% Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Desengace total, fermentação em cubas de inox de pequena dimensão com temperatura controlada 25ºC – 27ºC, maceração intensa e prolongada, prensagem em prensa vertical.

Estágio: 1 ano em barricas de 300L de Carvalho Francês e Português.

Análise Química:
Álcool: 14%
pH: 3,63
Acidez Total: 5,3 g/L
Açucares Redutores: 3,2 g/L

Produtor: Miguel António de Orduña Viegas Louro
Quinta do Mouro, 7100-056 Estremoz

Notas de Prova: Feito a partir de 4 castas, É um vinho de cor granada, uma bela profundidade aromática, com notas de fruta algo madura e alguma especiaria. Estagia durante 1ano em barricas de carvalho francês. Na boca apresenta-se com bom volume e muito equilíbrado, termina longo.

Quinta do Mouro, 7100-056 Estremoz
T. 268334097 F. 268337585

geral@quintadomouro.com
www.quintadomouro.com